Nova Venécia (ES), terça-feira, 25 de junho de 2024 - Edição Nº 5.492 - Ano XXXVI - Valor do exemplar: R$ 1,00
Diretor Responsável: José Renato Ferrari - DRT-ES 01359/ES - (27) 3752-2385 - Esta Edição: 08 páginas

Nova Venécia • Jaguaré • Boa Esperança • Águia Branca • Vila Pavão • Pinheiros • São Gabriel da Palha
Barra de São Francisco • Rio Bananal • São Mateus • Ecoporanga • Vila Valério • Montanha

www.redenoticia.es
redacao@anoticianv.com.br

Procon veneciano conclui averiguação do preço do arroz

A Prefeitura de Nova Venécia, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social (Semas), e do Serviço de Proteção ao Consumidor (Procon), realizou uma pesquisa em todos os supermercados da cidade para verificar se houve cobrança abusiva no preço do arroz após a tragédia que atingiu o Rio Grande do Sul.

Para o coordenador do Procon Municipal, o aumento no preço de revenda não ocorreu de forma arbitrária por parte dos supermercados, pois os fornecedores acresceram o valor do repasse.

Ele salienta ainda que, a pesquisa teve como objetivo garantir a proteção dos consumidores e coibir práticas abusivas de preços em um momento de crise. Página 02.

Nova Venécia prioriza a segurança escolar com nova sinalização de trânsito

» Página 04

O adeus de Nova Venécia a Dealdino Pigatti

» Página 06

Hospital Roberto Silvares realiza primeira cirurgia por vídeo

» Página 07

Sebrae/ES abre processo seletivo com salários de até R$ 6.466,72

» Página 07

Procon de Nova Venécia conclui averiguação do preço do arroz

Para o coordenador do Procon Municipal, o aumento no preço de revenda não ocorreu de forma arbitrária por parte dos supermercados

A Prefeitura de Nova Venécia, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social (Semas), e do Serviço de Proteção ao Consumidor (Procon), realizou uma pesquisa em todos os supermercados da cidade para verificar se houve cobrança abusiva no preço do arroz após a tragédia que atingiu o Rio Grande do Sul.

A pesquisa analisou os seguintes quesitos: valor que o supermercado compra o arroz; valor que o supermercado repassa ao consumidor; porcentagem de lucro e mediante o lucro; e todos os custos operacionais do supermercado, como: pagamento de salário, água, energia, frete, dentre outros.

Desta forma, o órgão solicitou às empresas que apresentassem notas fiscais de compras realizadas nos últimos 30 dias, a fim de verificar se o aumento no preço de revenda do arroz foi justificado.

Segundo o Procon, as justificativas apresentadas pelos supermercados para o aumento do preço do arroz incluíram o aumento no custo de aquisição do produto junto aos fornecedores, devido a variações cambiais, problemas climáticos que afetaram a safra e aumento nos custos de transporte e logística.

Apesar das justificativas, o órgão de proteção ao consumidor verificou se o lucro bruto obtido na venda do arroz é abusivo, buscando parâmetros e percentuais de lucro permitidos.

O Procon de Nova Venécia também informou que alguns supermercados apresentaram notas fiscais de compras realizadas antes da enchente no Rio Grande do Sul, o que permitiu verificar um aumento no preço do arroz repassado pelos fornecedores. Portanto, o aumento no preço de revenda não ocorreu de forma arbitrária por parte dos supermercados, mas ocorreu em relação ao preço do arroz repassado pelos fornecedores.

Para o coordenador do Procon Municipal, o aumento no preço de revenda não ocorreu de forma arbitrária por parte dos supermercados, pois os fornecedores acresceram o valor do repasse.

Ele salienta ainda que, a pesquisa teve como objetivo garantir a proteção dos consumidores e coibir práticas abusivas de preços em um momento de crise.

CLASSIFICADOS DE A NOTÍCIA

Vendo carro HB20 sedan, confort Plus, ano 2016, cor prata sand, 60.300 Km rodados, excelente estado de conservação, único dono
Contato: (27) 99774 – 6774 ou (27) 99574-6355.

Vendo Fusca 1974, motor 1500, com mecânica e documentação ok. Contato: 99665-4200

Sublocação de sala comercial para profissionais de saúde
Inicie seu ano recebendo seus pacientes em um local equipado e pronto para sublocação. Sala para profissionais que desejam receber seus pacientes em um local acolhedor e bem localizado. Ideal para você realizar suas consultas.
Sublocação por hora e turno.
Entre em contato 27-99699-1551 ou 27-99606-2297

Vendo caminhonete F1000, ano 1984 a Disel - valor 45.000. Falar com Dominguinho do abacaxi - (27) 99908 4804

Vendo um corolla, ano 2018, XEI 2.0"IPVA 2024 pago. Informações: 998101869 Paulo Aguiar

Homem solteiro, deseja conhecer mulheres solteiras e sem vícios, para um compromisso sério. Contato: (27) 99893-9317

Alugo galpão comercial. 230m2 ,rua Goytacazes-centro- Nova Venécia Excelente para alinhamento de carros/ loja de carro/ depósito em geral - telefone 27 98112 7651

Alugo apartamento com quarto, área de serviço, copa, cozinha. Situado na rua Santa Leopoldina, 117, Centro, ótima localização (próximo à Padaria Barollo). Contato: (94) 99189-9555.

www.redenoticia.es
www.facebook.com/noticianv

Ano XXXVI Fundado em 14-03-1989

Uma publicação DIÁRIA de:
FERRARI PROMOÇÕES ARTÍSTICAS E SOCIAIS LTDA
CNPJ: 31.796.790/0001-97
Insc. Municipal: 03.00625.89.09
Registro Civil de Pessoas Jurídicas nº 32

Rua Darliane, nº 60 - Bairro Margareth - Nova Venécia - ES
Redação, Administração e Impressão
Ferrari Promoções Artísticas e Sociais Ltda

Diretor Responsável:
José Renato Ferrari
DRT/ES 01359
Dptº Comercial
Edilson Camara (99958-1867)
Colaborador: Vitor Sabadim
Redação
Jhon Martins - DRT/ES 12750
Cintia Zaché - DRT/RJ 9653
E-mail: redacao@anoticianv.com.br

SUCURSAIS E CORRESPONDENTES:
São Mateus - Águia Branca - Pinheiros
Boa Esperança - Vila Pavão - Jaguaré

Filiado à ADJORI-ES

Os artigos assinados não representam a opinião da empresa e sim, de seus autores
Exemplar de Arquivo = R$ 1,00

portal.redenoticia.es

FARMÁCIA DE PLANTÃO

Drogaria Santa Inês
99666-2258

Nova Venécia prioriza a segurança escolar com nova sinalização de trânsito

Outras escolas também serão beneficiadas com o serviço ao longo do ano

» Com a movimentação diária de centenas de crianças e adolescentes, a segurança no entorno dessas escolas é primordial

A segurança dos alunos nas proximidades das escolas é uma preocupação constante, e, em Nova Venécia, essa questão recebeu uma atenção especial recentemente. A sinalização de trânsito foi implementada nas áreas ao redor da Escola Municipal de Ensino Fundamental Veneciano e da Escola Lar de Abigail.

Com a movimentação diária de centenas de crianças e adolescentes, a segurança no entorno dessas escolas é primordial. A nova sinalização visa reduzir os riscos de acidentes e garantir que os motoristas estejam sempre atentos à presença de estudantes.

Sinalização adequada é essencial para proteger vidas, especialmente em áreas escolares. A instalação de placas indicativas com a palavra "Escola" e faixas destacando a proximidade de uma escola é crucial. Essas placas servem como alertas visuais claros para os motoristas, informando-os sobre a necessidade de redobrar a atenção e reduzir a velocidade ao se aproximarem dessas áreas. Além disso, a faixa de indicação torna ainda mais evidente a presença da escola, garantindo que os condutores tenham tempo suficiente para reagir de forma segura.

A segurança nas proximidades das escolas depende da atenção e cooperação de todos. A nova sinalização desempenha um papel vital, criando um ambiente mais seguro para os estudantes. A Prefeitura de Nova Venécia e a Superintendência de Trânsito estão empenhadas em manter as áreas escolares constantemente avaliadas e melhoradas, assegurando que as condições de segurança sejam sempre ideais.

Além das escolas já contempladas, outras escolas também serão beneficiadas ao longo do ano. Essa expansão do projeto reforça o compromisso contínuo de Nova Venécia com a proteção e bem-estar dos jovens estudantes.

Secretaria de Cultura e Turismo abre cadastramento para artesãos

A prefeitura de Nova Venécia, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, está promovendo ações de fomento para o setor artesanal.

Com o objetivo de incentivar a atividade e valorizar os artesões do município, a Secretaria irar promover um cadastramento com o propósito de promover informações necessárias à implantação de políticas públicas e ao planejamento de ações de fomento para o setor artesanal.

Essa atualização tem o objetivo de saber quantos artesãos estão, de fato, exercendo a atividade no município.

Através desse cadastro, os artesãos e empreendedores locais terão oportunidade de dar visibilidade aos seus produtos, melhorar sua fonte de renda, contribuindo e agregando valor para o crescimento do comércio local e regional.

Os artesãos interessados em participar podem ser inscrever na Secretaria de Cultura e Turismo, localizado na Avenida Belo Horizonte, bairro Filomena (em cima do Supermercado Economia), de segunda à sexta-feira de 08h ás 11h e de 13h ás 16h.

AVISO DE LICITAÇÃO

Nº Processo: 23159.0003077/2023-00 – UASG 158422

Objeto: Registro de preços para aquisição futura de mobiliários e materiais para atender aos laboratórios de desenho da Coordenadoria do Curso Técnico em Edificações do Ifes Campus Nova Venécia e demais campi participantes, conforme especificações, quantidades e demais condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
Edital a partir de 24/06/2024 no link https://www.gov.br/compras/edital/158422-5-90001-2024
Prazo de envio das propostas até as 08:59 do dia 10/07/2024. Abertura das Propostas 10/07/2024 às 9h.

ANDERSON ROZENO BOZZETTI BATISTA
Diretor Geral do Instituto Federal do Espírito Santo - Campus Nova Venécia

Início do inverno: EDP reforça dicas para economia de energia ao usar o chuveiro elétrico

Eletrodoméstico é o maior vilão da conta de energia na estação mais fria do ano

Com a chegada do inverno, as temperaturas começam a cair e, com isso, alguns hábitos domésticos de consumo de energia tendem a alterar. A principal mudança, que pode impactar na fatura, é o uso frequente do chuveiro elétrico.

A EDP, distribuidora de energia do Espírito Santo, reforça algumas dicas para que a utilização do equipamento, conhecido por ser um vilão de energia nas casas, não represente um aumento significante na conta de luz.

O chuveiro elétrico pode representar de 25% a 35% do consumo total de uma residência. Por exemplo, em uma família de quatro pessoas, em que cada uma leva 7 a 8 minutos no banho, podemos obter uma média diária de cerca de 30 minutos de uso do chuveiro. Considerando o consumo do equipamento de 5,5 kWh por dia, o consumo de energia só para o equipamento será de cerca de 82 kWh no mês, o que representaria o acréscimo médio na conta de energia de R$ 60,00 (sem considerar impostos e adicionais de bandeira tarifária).

O equipamento gasta muita energia porque precisa aquecer a água. Para isso, ele usa uma resistência elétrica, que transforma a energia elétrica em calor. O calor produzido pela resistência é, então, transferido para a água.

Como nos dias mais gelados as pessoas costumam aumentar o tempo no banho e usar o chuveiro no modo inverno, uma opção é manter a regulagem do chuveiro na posição verão, que consome cerca de 30% menos energia, abrir menos o registro tendo uma menor caída de água e controlar o tempo. Essa estratégia representa uma dupla economia, tanto da energia quanto da água usada no banho. Os cuidados devem se estender a outros equipamentos que usam resistência elétrica, como secadores e aquecedores, por exemplo.

"É necessário conscientizar todos da família sobre a importância da economia de energia por meio de hábitos simples, como reduzir o jato do chuveiro, o optar por um equipamento de menor potência que consegue aquecer o suficiente. Além disso, podem ser adotadas outras medidas como desligar luzes desnecessárias, não deixar aparelhos na tomada e utilizar a energia de forma consciente no dia a dia", orienta o gestor da EDP, Adilson Herzog.

As orientações para garantir o uso racional da energia podem começam antes mesmo da escolha do modelo do chuveiro. Isso porque a potência do equipamento está diretamente relacionada ao investimento nas instalações elétricas da residência, uma vez que, quanto maior a potência do chuveiro, mais elevado será o consumo de energia e, consequentemente, maior deverá ser a capacidade dos fios e do disjuntor do circuito.

O gestor da EDP orienta ainda que se na hora do banho o consumidor identificar algum cheiro de queimado, isso pode indicar aquecimento em uma conexão mal feita. "Desligue o chuveiro imediatamente e chame um eletricista para promover os reparos", alerta.

Confira mais dicas para economizar energia durante o inverno:

- Aproveite a luz natural: abra as cortinas e persianas durante o dia para permitir a entrada de luz solar e calor. Isso ajudará a iluminar e aquecer o ambiente sem a necessidade de usar energia elétrica.
- Uso eficiente da iluminação: substitua as lâmpadas incandescentes por lâmpadas de LED, que são mais eficientes e consomem menos energia. Além disso, lembre-se de apagar as luzes sempre que sair de um cômodo e aproveite a luz natural o máximo possível.
- Controle o uso da água quente: reduza o tempo de banho e ajuste a temperatura do chuveiro elétrico. Com um inverno menos frio, uma opção é manter a chave do chuveiro na posição verão, diminuir a vazão da água e tomar banhos no período diurno, além de controlar o tempo – entre cinco e oito minutos, no máximo.
- Saiu do banho e precisa usar o secador? Busque enxugar bem o cabelo com uma toalha antes de usar o aparelho. Quanto menos tempo de utilização, melhor.
- Lavar roupas e louças: use a máquina de lavar roupas e louças com cargas cheias para otimizar o uso de água e energia. Evite ainda o uso de secadoras.
- Na hora de passar as roupas: faça o serviço de uma só vez e separe os itens de acordo com o tipo de tecido. Peças mais delicadas podem ser passadas logo no início, quando a temperatura está em elevação, ou no final, com o ferro já desligado, aproveitando o calor residual.
- Desligue aparelhos em standby: muitos aparelhos eletrônicos consomem energia mesmo quando estão em modo de espera (standby). Desligue completamente esses dispositivos quando não estiverem em uso para evitar o consumo desnecessário de energia.
- Aparelhos eficientes: Opte por eletrodomésticos com classificação de eficiência energética mais alta, como os com selo Procel. Eles consomem menos energia em comparação com modelos menos eficientes.

Sebrae/ES abre processo seletivo com salários de até R$ 6.466,72

Para concorrer a uma das quatro vagas é preciso se inscrever até o dia 1º de julho

O Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado do Espírito Santo (Sebrae/ES) abriu processo seletivo para o preenchimento de quatro vagas de trabalho, sendo duas vagas para atuar como analista e duas de assistente. Na seleção, uma vaga de Analista Técnico I (Código 8298), é para contratação imediata, enquanto a segunda vaga (Código 8299), é para formação de cadastro reserva. O salário é de R$ 6.466,72. Os interessados podem se inscrever até o próximo dia 1º de julho, por meio do endereço eletrônico http://sebrae.gd9rh.com.br.

Para concorrer às vagas é preciso ter ensino superior completo (graduação) em Administração de Empresas; Engenharia de Produção; Publicidade e Propaganda; Comunicação Social com habilitação em Jornalismo, Publicidade e Propaganda. Além de formação em Marketing e Marketing Digital. É necessário que o diploma seja reconhecido pelo Ministério da Educação. O candidato também deve ter carteira de habilitação na categoria B.

Já as vagas para assistente estão divididas em: uma vaga de Assistente I (Código 8300) para regional Serrana, cidade de Venda Nova do Imigrante; e uma vaga (Código 8301) para a Sede do Sebrae/ES, localizada em Vitória. O salário é de R$ 2.681,37. Para essas oportunidades, as inscrições também podem ser feitas até o dia 1º de julho no site http://sebrae.gd9rh.com.br.

Etapas da Seleção

Para a vaga de analista, a seleção será realizada em seis etapas. A primeira será de homologação das inscrições; seguida da etapa de Avaliação de conhecimentos. Na terceira etapa será realizada a Avaliação de habilidades; já a quarta etapa trata da Avaliação de perfil comportamental; na quinta etapa será feita a análise curricular e documental, finalizando com a sexta etapa, de Entrevista individual por competências. As etapas são eliminatórias e classificatórias, exceto a quarta etapa que é complementar e não possui caráter classificatório e nem eliminatório.

Para a vaga de assistente, a seleção será realizada em cinco etapas. Na primeira etapa será a Homologação das inscrições; a segunda será a Análise curricular e documental; a terceira é a Avaliação de conhecimentos; a quarta etapa é a de Avaliação de perfil comportamental e a quinta e última etapa é a Entrevista individual por competências. As etapas são eliminatórias e classificatórias, exceto a quarta etapa que é complementar e não possui caráter classificatório e nem eliminatório.

Fique atento!

Antes de realizar a inscrição, o candidato deve ler atentamente os editais do processo seletivo, certificando-se de preencher todos os requisitos exigidos para a vaga de interesse e para conhecimento de todas as etapas.

O candidato deve pagar taxa de inscrição no valor de R$ 70,00 para o cargo de Analista. Para o cargo de Assistente o valor da taxa é de R$ 50,00.

Preencha o boleto com as informações pessoais do candidato (nome completo, CPF, telefone com DDD e e-mail) e clique em gerar boleto. O boleto será encaminhado ao endereço de e-mail cadastrado. Certifique-se de que o documento não foi encaminhado para caixa de Spam ou lixeira. O pagamento deve ser realizado até o último dia de inscrição no processo seletivo.

Os processos seletivos 01/2024 e 02/2024 serão assessorados pela GD9 Assessoria em Recursos Humanos. Mais informações: http://sebrae.gd9rh.com.br

Nova Venécia se despediu, na manhã de ontem, de Dealdino Pigatti, 85 anos, tradicional morador da Rua Estrada Colatina há mais de 50 anos.

Dealdino estava internado há nove dias no Hospital Rio Doce, em Linhares, onde deu entrada com um quadro de hematúria, que é a presença de sangue na urina.

Natural do Sul do Estado, Dealdino chegou a Nova Venécia para residir no Córrego do Ouro, onde trabalhou por vários anos como garimpeiro e conheceu Rita Salvador, com quem foi casado por cerca de 70 anos e teve três filhos: Ricardo, Osmar e Luiz (in memorian), além de cinco netos e três bisnetos.

A casa onde Dealdino residia rouba a cena de todos os que passam com suas paredes antigas e janelas que testemunharam tantas histórias. Cheia de afeto e boas memórias, ela exala um charme irresistível.

Sempre com uma garrafa de café fresco e um queijo da roça em cima da mesa, a hospitalidade do casal era famosa, sempre muito querido pelo povo do Bonfim, prontos a ajudar e

a compartilhar momentos de alegria.

A casa continuará a ser um verdadeiro lar, onde o calor humano faz toda a diferença, refletindo o legado de amor e bondade deixado por Dealdino.

A comunidade do bairro Bonfim se entristece com o falecimento de Dealdino. Sua presença continuará viva na memória de todos, e Rita, com seu espírito acolhedor, manterá a tradição de receber as visitas com carinho e atenção.

Rita e Dealdino sempre foram vizinhos de Dona Ignez Bonomo Boldrini e Jocelia de Angelo, fortalecendo os laços de amizade e comunidade na Rua Estrada Colatina.

O velório está acontecendo na Capela Mortuária, com a celebração de Exéquias prevista para às 9h30 desta terça-feira (25), na Igreja do Bonfim e, em seguida, sepultamento no Cemitério do Bonfim.

» Tradicional casa na Rua Estrada Colatina onde Dealdino Pigatti morava com a esposa, Rita Salvador

Hospital Roberto Silvares realiza primeira cirurgia por vídeo

O Hospital Estadual Roberto Arnizaut Silvares (HRAS), em São Mateus, iniciou na última semana a realização de cirurgias por vídeo. O avanço faz parte de investimentos do Governo do Estado, por meio da Secretaria da Saúde (Sesa), com a compra de 20 unidades de Torre de Videocirurgia para equipar centros cirúrgicos de hospitais da rede estadual.

Desses equipamentos, foram destinados ao HRAS três torres de videocirurgia, com investimento de R$ 1.111.500, e instrumentos para as cirurgias por vídeo, com investimento de R$ 336.026,65.

"O HRAS é uma das unidades contempladas com o equipamento e que, além do investimento no parque tecnológico, traz benefícios aos usuários do SUS e à própria gestão", destacou o subsecretário de Estado de Atenção à Saúde, Tadeu Marino.

Desde o dia 12 de junho, quando foi realizada a primeira videocirurgia no hospital, foram feitos cinco procedimentos de colecistectomia, cirurgia para retirada de pedras na vesícula biliar. Os equipamentos serão utilizados para realização de cirurgias eletivas, principalmente do trato digestivo, desde procedimentos simples, como para apendicite aguda, a cirurgias complexas como para tratamentos de câncer do aparelho digestivo, cirurgia bariátrica e cirurgias torácicas.

O diretor-geral do HRAS, Eduardo Ribeiro Morais, afirma que a nova modalidade de cirurgias é um marco para o hospital. "Esses equipamentos configuram uma mudança de paradigma, por envolver expertise ainda de poucos cirurgiões, mas traz diversos benefícios para o usuário e também para a gestão hospitalar, como a redução do tempo de permanência dos pacientes, aumento da eficiência, eficácia e efetividade dos procedimentos, com a redução de custo, ampliação das metas e a diminuição dos riscos clínicos", informou o diretor do HRAS.

Ao todo, a Sesa adquiriu 20 unidades de Torre de Videocirurgia, equipamento de alta tecnologia que auxilia na maior precisão dos procedimentos, com investimento total de R$ 7.410.000,00. Os equipamentos foram destinados para unidades hospitalares da rede própria estadual e geridos por Organizações Sociais (OS), com 11 hospitais contemplados, em todas as regiões do Estado.

Procedimentos

Segundo explicou o coordenador-geral da equipe de cirurgia do Hospital Roberto Silvares, Carlos Renato Neves de Souza, a maioria das cirurgias do aparelho digestivo pode ser realizada por vídeo.

"Antes, as cirurgias eram feitas de forma laparotômica, com a abertura do abdômen do paciente. Com a cirurgia laparoscópica, por vídeo, fazemos pequenas incisões onde introduzimos uma câmera, por meio do abdômen e projetamos a imagem em um monitor externo, de forma minimamente invasiva", explicou.

Dessa forma, o uso das Torres de Videocirurgia permite a realização de procedimentos com menos agressão e com a diminuição da dor no pós-operatório. O que possibilita a recuperação e alta mais rápida para o paciente, como pontuou o diretor-técnico da unidade, Leandro Moreira Antunes.

"É com muito orgulho que iniciamos esse projeto por meio das atividades da cirurgia geral, almejando expansão para outras atividades cirúrgicas como urologia, cirurgia do aparelho digestivo, cirurgia torácica, oncologia e ortopedia", informou o diretor-técnico.